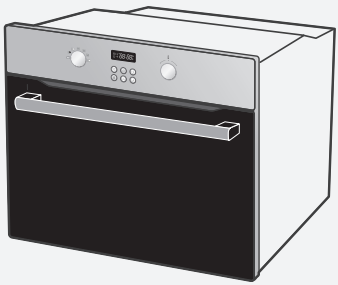
SAMSUNG

Consignes d’installation et d’utilisation

Four encastrable



BF64FCB
BF64FCST

Manuel d’utilisation

Sommaire

Utilisation de ce manuel 2

Consignes de sécurité 2

Sécurité électrique 2

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil 3

Consignes de traitement des déchets 3

Installation du four 4

Consignes de sécurité pour l'installateur 4

Installation dans un élément bas 4

Raccordement à la prise d'alimentation secteur 5

Installation dans un élément haut 6

Pièces et caractéristiques 7

Four 7

Commandes du four 8

Accessoires 9

Utilisation des accessoires 10

Dispositif d'arrêt de sécurité 10

Ventilateur 10

Avant de commencer 11

Réglage de l'horloge 11

Premier nettoyage 12

Utilisation du four 13

Réglage du mode de fonction de cuisson 13

Réglage de la température du four 14

Mise hors tension du four 15

Heure de fin de cuisson 15

Temps de cuisson 16

Démarrage différé de la cuisson 17

Minuterie 19

Pour allumer et éteindre la lampe du four 20

Sécurité enfants 20

Arrêt du signal sonore 20

Fonctions du four 21

Essais des plats 28

Nettoyage et entretien 29

Surface émaillée catalytique 30

Nettoyage de la porte du four 31

Nettoyage de l'élément chauffant supérieur 34

Remplacement de la lampe 35

Garantie et assistance 36

Questions fréquentes et dépannage 36

Caractéristiques techniques 38

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes en matière de sécurité et vous fournit des instructions vous aidant à faire fonctionner l'appareil et à assurer son entretien.
Veuillez lire très attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.
Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

Important **Remarque**

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être prise en charge uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé de brancher l'appareil à la prise d'alimentation secteur conformément aux conseils de sécurité spécifiques.

Sécurité électrique

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage de l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Aucun fil ni aucun câble électrique ne doit être en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

Consignes de sécurité (suite)

FR

Sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants et les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'en échapper rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un vaporisateur ou d'un produit nettoyant haute pression.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grille métallique. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer. Par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments risquent de ne pas être cuits convenablement.
- Les jus de fruit laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Consignes de traitement des déchets

Elimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans des conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

AVERTISSEMENT

Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

Installation du four

FR

☛ L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le four doit être installé conformément aux instructions fournies.
Après l'installation, retirez la protection en vinyle de la porte.

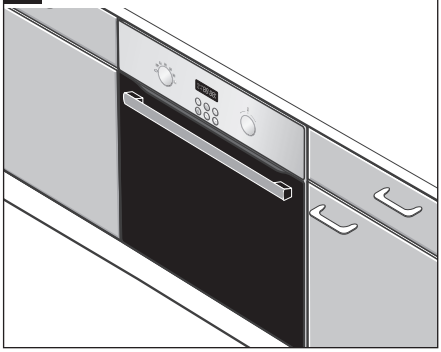
Consignes de sécurité pour l'installateur

- L'installation doit garantir une protection contre toute exposition à des composants sous tension.
- Les éléments dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.

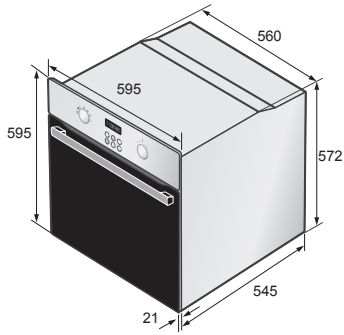
Installation dans un élément bas

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Assurez-vous que le four est maintenu correctement en le fixant de part et d'autre à l'aide de vis.

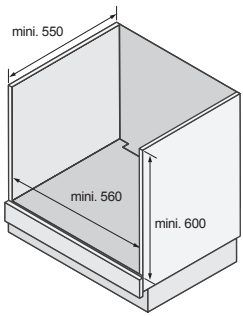
1



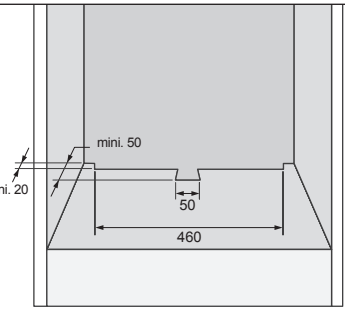
2



3



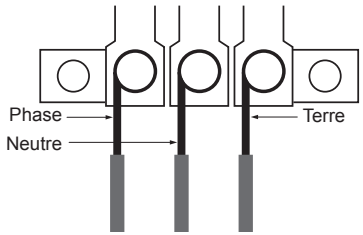
4



FR

5

Branchement du four à l'alimentation secteur
(H05VV-F, H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm²)



Raccordement à la prise d'alimentation secteur

Les branchements électriques doivent être effectués conformément aux instructions figurant sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil et par un électromécanicien qui doit veiller à ce que le branchement de l'appareil soit conforme aux consignes d'installation et à la réglementation locale en vigueur.

Dans les cas où l'appareil n'est pas relié à l'alimentation secteur par une prise et afin de répondre aux exigences en matière de sécurité, il convient d'insérer un disjoncteur omnipolaire (avec une ouverture d'au moins 3 mm entre ses contacts) sur le côté du branchement prévu pour l'alimentation.

✉ Lorsque l'appareil est mis sous tension, les dispositifs électroniques du four sont initialisés et l'éclairage est neutralisé pendant quelques secondes. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 W-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur le four depuis l'avant de l'élément où il est encastré.

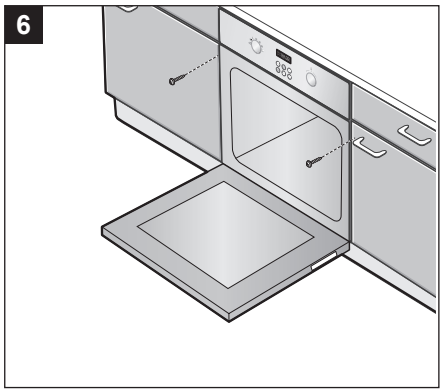
Ouvrez le cache arrière du four situé en bas de l'appareil (à l'aide d'un tournevis plat) et dévissez complètement la vis et le serre-câble du branchement avant d'insérer les fils électriques dans les bornes correspondantes.

Le câble de masse doit être relié à la borne (⏚) du four.

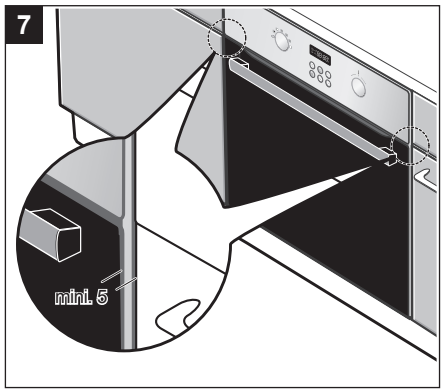
Dans le cas où le four est relié à l'alimentation secteur par une prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four installé.

Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident dû à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

6



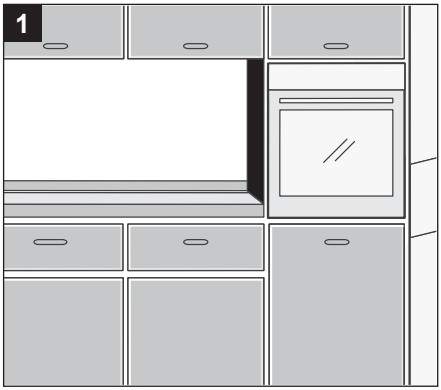
7



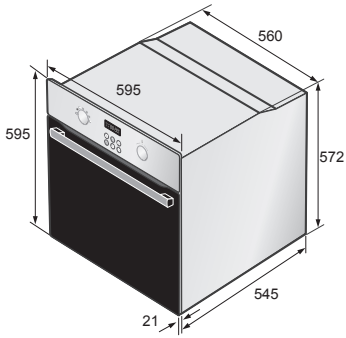
Installation dans un élément haut

- Respectez les dégagements de sécurité minimum exigés.
- Pour mettre le four en place, il convient de le glisser à partir du bon angle d'alignement.

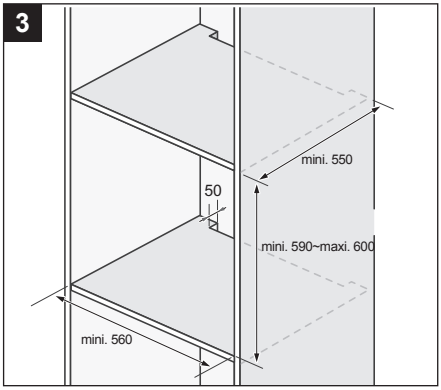
1



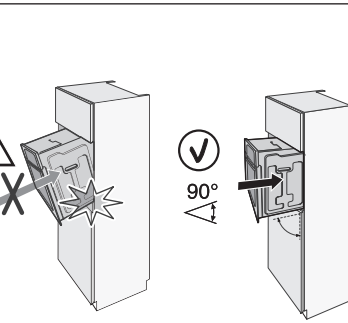
2



3

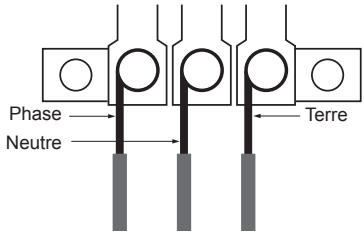


4



5

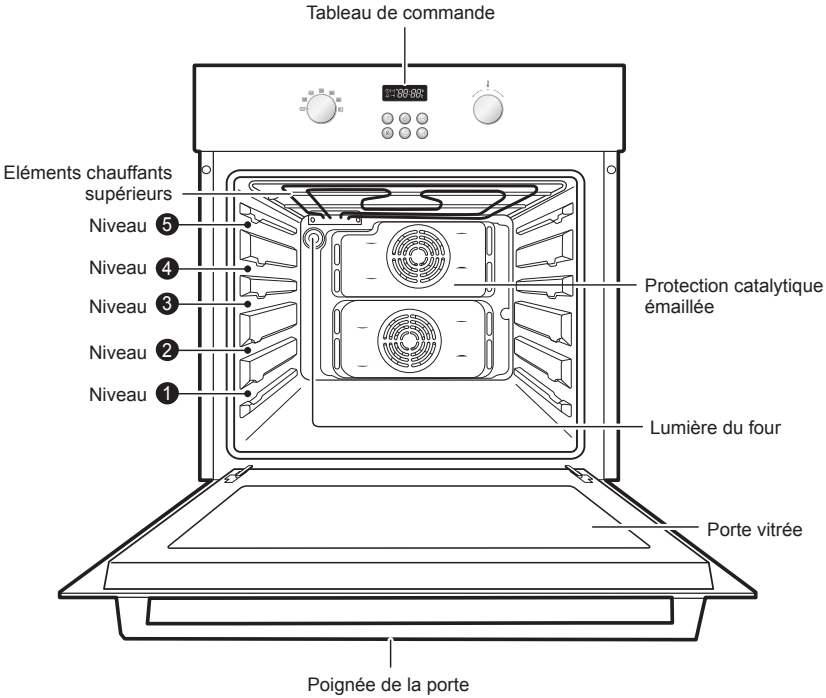
Branchement du four à l'alimentation secteur
(H05VV-F, H05RR-F, mini. 1,5 m, 1,5 à 2,5 mm²)



Pièces et caractéristiques

FR

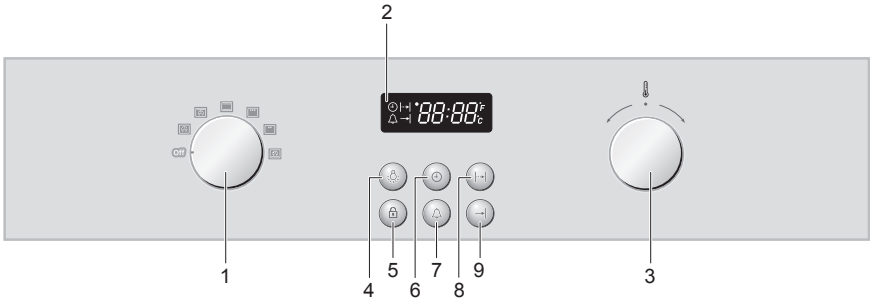
Four



✉ Les niveaux correspondants aux différentes hauteurs sont numérotés de bas en haut.
Les niveaux 4 et 5 servent essentiellement à la fonction gril.
Veuillez vous reporter aux instructions de cuisson fournies par ce manuel pour déterminer les niveaux adaptés à vos plats.

FR

Commandes du four

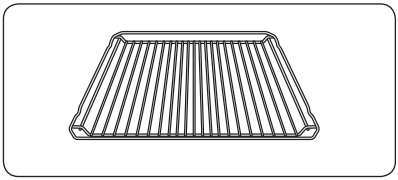


1. Bouton de sélection de la fonction de cuisson
2. Fenêtre d'affichage
3. Bouton de commande de la durée / température
4. Bouton de la lampe
5. Bouton de sécurité enfants
6. Bouton de l'horloge
7. Bouton de minuterie
8. Bouton de réglage du temps de cuisson
9. Bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson

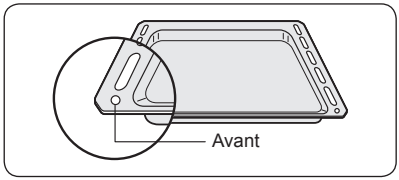
Pièces et caractéristiques (suite)

Accessoires

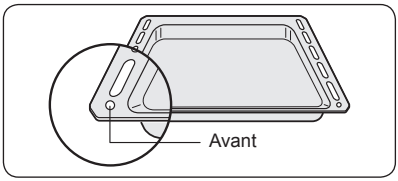
Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



1 **une grille métallique** pour les plats, les moules à gâteaux et les plaques à rôtir et à grillade.

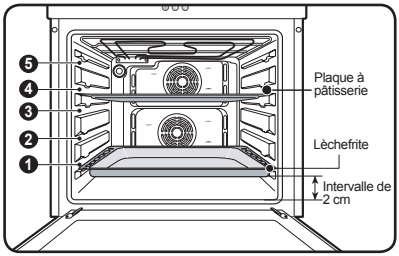


2 **une plaque à pâtisserie** pour les gâteaux et les biscuits.



3 **une lèchefrite** pour rôtir la viande ou récupérer le jus ou la graisse de cuisson.

Pièces et caractéristiques (suite)



La plaque à pâtisserie, la lèchefrite et la grille métallique doivent être correctement insérées dans les rainures latérales.

Lorsque vous retirez les aliments du four, prenez garde à ne pas vous brûler car les surfaces et les ustensiles peuvent être très chauds.

Exemple : Niveau 1 : lèchefrite
Niveau 4 : plaque à pâtisserie

✉ Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures des aliments en cours de cuisson, assurez-vous que ces ustensiles sont correctement positionnés dans les rainures latérales. Evitez que ces accessoires n'entrent en contact avec le fond du four ; ils risqueraient d'endommager la protection en émail. Un intervalle d'au moins 2 cm doit être préservé entre les ustensiles placés au niveau 1 et le fond du four.

Utilisation des accessoires

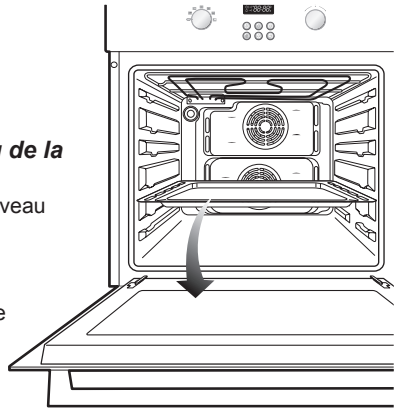
Grille métallique, plaque à pâtisserie et lèchefrite

Positionnement de la grille métallique

Insérez la grille métallique au niveau souhaité.

Positionnement de la plaque à pâtisserie ou de la lèchefrite

Insérez la plaque à pâtisserie et/ou la lèchefrite au niveau souhaité.



Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si aucune durée de cuisson n'a été enregistrée, le four s'éteint automatiquement une fois que les temps indiqués ci-dessous se sont écoulés.

Durées nécessaires pour déclencher l'arrêt de sécurité selon les différents réglages de température :

inférieure à 105°C	16 heures
de 105°C à 240°C	8 heures
de 245 °C à 300 °C	4 heures

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système met les éléments chauffants hors tension pendant une certaine durée.

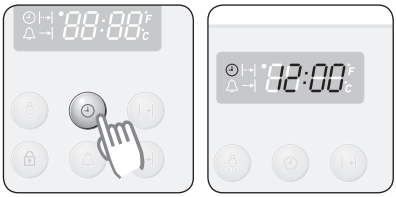
Ventilateur

Durant la cuisson, il est normal que le ventilateur libère de l'air chaud par la façade du four.

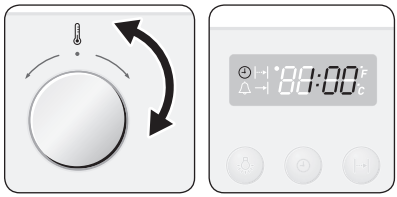
- Le ventilateur continue de fonctionner même après l'arrêt du four. Il s'éteint lorsque la température interne de l'élément est redescendue à 60°C ou au bout de 25 minutes.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis sous tension pour la première fois, l'affichage du tableau de commande s'allume brièvement. Au bout de 3 secondes, une icône représentant une horloge et l'affichage 12:00 se mettent à clignoter. Le four ne peut fonctionner si l'horloge n'est pas réglée.

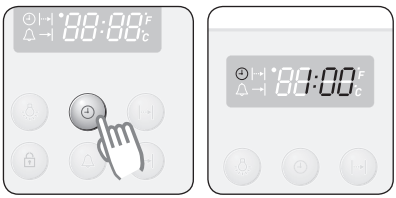


1 Le four ne peut fonctionner tant que l'horloge n'a pas été réglée. « 🕘 » et « 12:00 » clignotent lorsque l'appareil est mis pour la première fois sous tension. Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « 🕘 » et « 12: » clignotent.

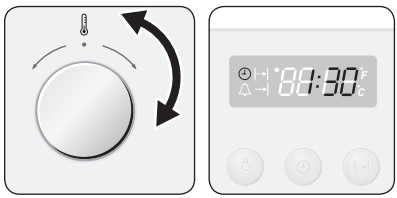


2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure actuelle.

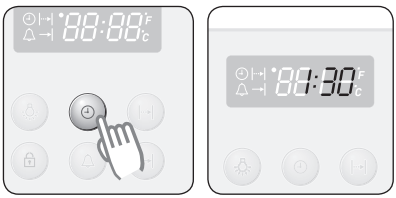
Exemple : pour régler 1:30



3 Appuyez sur le **bouton de l'horloge**. Les indications « 🕘 » et « :00 » clignotent.



4 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler les minutes correspondant à l'heure actuelle. « 🕘 » clignote.



5 Appuyez sur le **bouton de l'horloge** lorsque vous avez fini de régler l'heure ou patientez une dizaine de secondes. « 🕘 » disparaît et le chiffre « 30 » s'arrête de clignoter. L'heure actuelle s'affiche. L'appareil peut désormais être utilisé.

FR

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois.

☛ N'utilisez pas d'ustensiles coupants ou de produits abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Pour les fours équipés de parois émaillées, utilisez des produits de nettoyage spéciaux (disponibles dans le commerce).

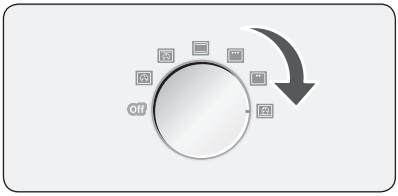
Pour nettoyer le four :

1. Ouvrez la porte. Le lumière du four s'allume.
2. Nettoyez tous les accessoires du four (lèchefrite, plaque, etc.) ainsi que les rainures latérales à l'eau chaude ou au liquide de nettoyage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.
3. Nettoyez l'intérieur du four de la même façon.
4. Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon humide.

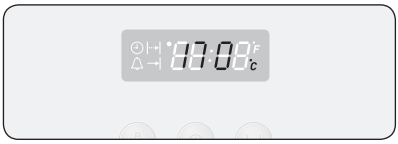
Vérifiez que l'horloge est réglée correctement. Retirez les accessoires et faites fonctionner le four par convection sur 200°C pendant 1 heure avant de l'utiliser. Il est normal qu'une odeur caractéristique se dégage lors de cette opération préliminaire ; toutefois, assurez-vous de bien aérer votre cuisine pendant ce temps.

FR

Réglage du mode de fonction de cuisson



1 Tournez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** pour sélectionner la fonction souhaitée.



Convection

Chaleur par le haut + Convection

Cuisson traditionnelle

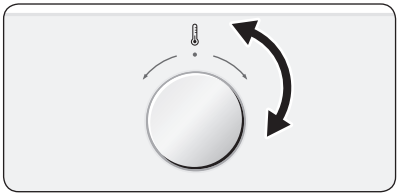
Grand gril

Petit gril

Chaleur par le bas + Convection

FR

Réglage de la température du four



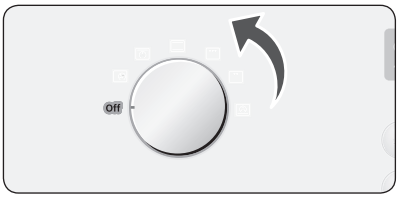
1 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler la température par tranches de 5 °C.

40 à 250 °C 40 à 300 °C (grand gril et petit gril)

✉ La température peut être réglée pendant les phases de cuisson.

Utilisation du four (suite)

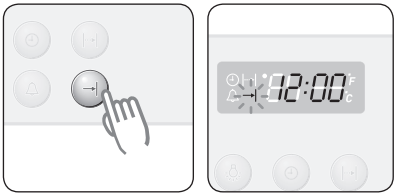
Mise hors tension du four



Pour mettre le four hors tension, amenez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** en position «**Off**» (Désactivé).

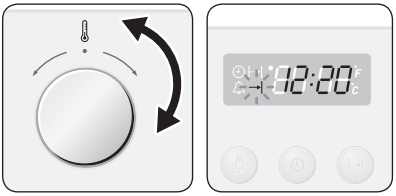
Heure de fin de cuisson

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson pendant la cuisson.

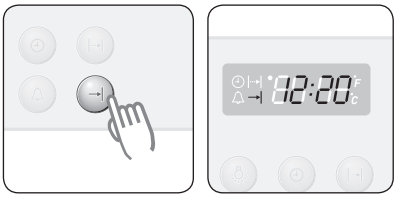


1 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge indique 12:00



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.



3 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.

Le four se met en route en prenant en compte l'heure de fin de cuisson sélectionnée, sauf si vous appuyez sur le **bouton d'heure de fin de cuisson** dans les 5 secondes.

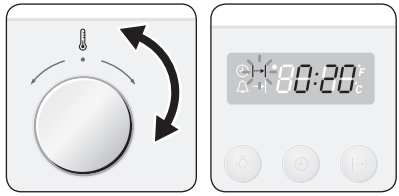
✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler la dernière heure de fin de cuisson sélectionnée à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

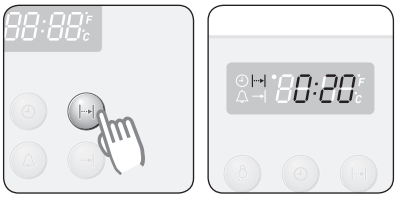
Temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant la cuisson.

1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson souhaité.



3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.
Le four se met en route en prenant en compte le temps de cuisson sélectionné, sauf si vous appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson** dans les 5 secondes.

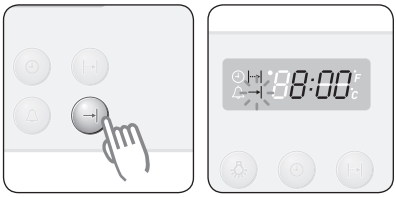
✉ Pendant la cuisson, vous pouvez régler le dernier temps de cuisson sélectionné à l'aide du **bouton de commande de la durée / température** pour obtenir de meilleurs résultats.

FR

Démarrage différé de la cuisson

Cas 1 : le temps de cuisson est réglé en premier

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

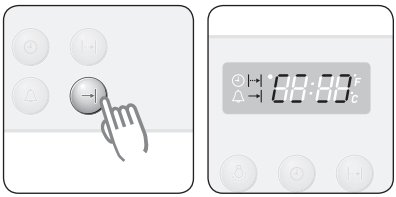


1 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et le temps de cuisson souhaité est de 5 heures.

2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler l'heure de fin de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 5 heures et se termine lorsque l'horloge affiche 8:30.



3 Appuyez sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

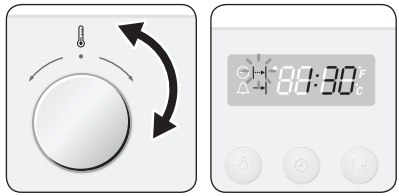
FR

Cas 2 : l'heure de fin de cuisson est réglée en premier

Si le temps de cuisson est réglé après l'heure de fin de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.

1 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**.

Exemple : l'horloge affiche 3:00 et l'heure de fin de cuisson souhaitée est 5:00.



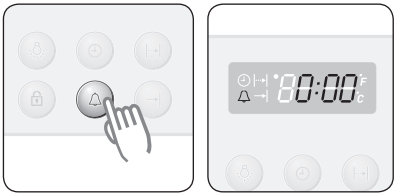
2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps de cuisson.

Exemple : vous souhaitez que la cuisson dure 1 h 30 et se termine lorsque l'horloge affiche 5:00.

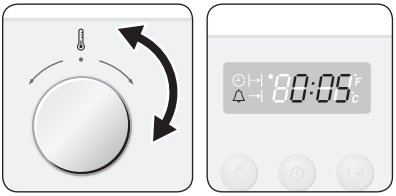
3 Appuyez sur le **bouton de réglage du temps de cuisson**. Un symbole indiquant que la cuisson est prête à démarrer s'affiche jusqu'au lancement réel de la cuisson.

FR

Minuterie

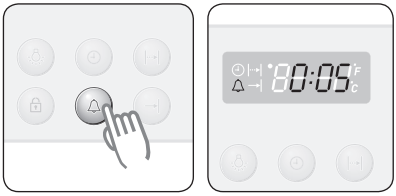


1 Appuyez une fois sur le **bouton de la minuterie**. « 🔔 » clignote.



2 Tournez le **bouton de commande de la durée / température** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 5 minutes

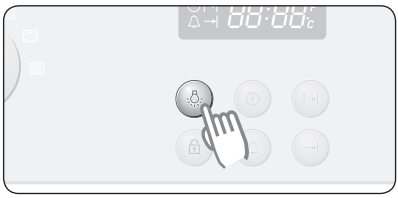


3 Appuyez sur le **bouton de la minuterie** pour enclencher la minuterie. Une fois que le temps réglé est écoulé, un signal sonore retentit.

✉ Appuyez sur le **bouton de la minuterie** et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Utilisation du four (suite)

Pour allumer et éteindre la lampe du four



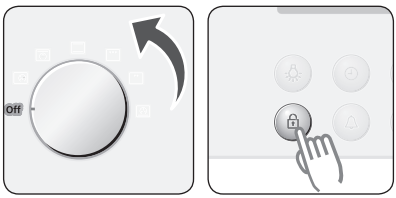
1 Appuyez sur le **bouton de la lampe**.

1ère fois	Désactivée
2ème fois	Activée

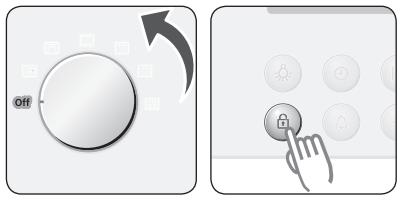
✉ La lampe s'éteint automatiquement au bout de 5 minutes.

Sécurité enfants

Vous pouvez utiliser la sécurité enfants en mode pause.



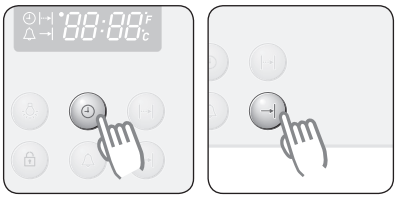
1 Amenez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** en position « Off » (Désactivé). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. « L » apparaît sur l'écran d'affichage.



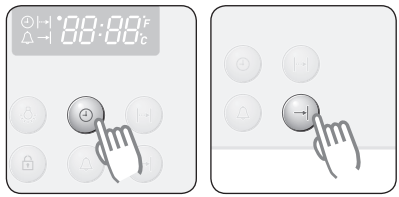
2 Amenez le **bouton de sélection de la fonction de cuisson** en position « Off » (Désactivé). Appuyez sur le **bouton de la sécurité enfants** et maintenez-le à nouveau enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le système de sécurité.

✉ Si la sécurité est activée, les boutons et les touches cessent de fonctionner (sauf le déverrouillage).

Arrêt du signal sonore



1 Pour éteindre le signal sonore, appuyez simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.



2 Pour rallumer le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur le **bouton de l'horloge** et sur le **bouton de réglage de l'heure de fin de cuisson** pendant 3 secondes.

FR

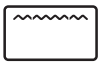
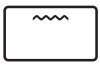
Fonctions du four

Les caractéristiques de ce four comprennent les fonctions suivantes :

Modes du four

Le tableau suivant indique les différents modes et réglages du four.

Reportez-vous aux tableaux du guide de cuisson figurant aux pages suivantes pour utiliser ces modes.

	Cuisson traditionnelle Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce réglage est adapté pour faire cuire et rôtir les aliments.
	Chaleur par le haut + Convection Nous vous recommandons ce mode pour faire rôtir vos viandes. L'élément chauffant supérieur fonctionne et les ventilateurs font circuler l'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur et de celui situé sur la paroi du fond.
	Convection Les aliments sont chauffés au moyen de l'air chaud provenant de l'élément chauffant situé sur la paroi du fond et diffusé à l'aide de deux ventilateurs. Ce réglage assure un réchauffage uniforme des aliments et constitue le mode de cuisson idéal pour les plats préparés surgelés ainsi que pour les gâteaux et les viennoiseries. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson sur deux niveaux.
	**Grand gril** Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	**Petit gril** Ce mode est idéal pour faire griller de petites quantités d'aliments (ex. : baguettes, fromage ou filets de poisson). Placez les aliments au centre de la grille métallique, car seul le plus petit élément chauffant situé au centre fonctionne.
	Chaleur par le bas + Convection L'élément chauffant inférieur et l'élément chauffant situé sur la paroi du fond génèrent de l'air chaud que les ventilateurs font circuler à l'intérieur du four. Ce mode est idéal pour la cuisson des quiches, des pizzas, des tartes au fromage ou du pain.

FR

1. Cuisson traditionnelle

Température recommandée : 200 °C

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour faire cuire et rôtir des aliments sur une seule grille. Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnement simultanément afin de maintenir une température homogène à l'intérieur du four.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Lasagnes surgelées (500 à 1000 g)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3/2	Grille métallique / lèchefrite	240	15-20
Filets de poisson (500 à 1000 g) 3 à 4 entailles de chaque côté ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 à 1000 g) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	25-35
Hachis de carottes, betteraves ou pommes de terre en côtelettes surgelé (350 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 à 1000 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3/2	Grille métallique / lèchefrite	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 à 1000 g)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 à 1000 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1000 à 1500 g)	2	Plaque à pâtisserie	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30

FR

2. Chaleur par le haut + Convection

Température recommandée : 190 °C

L'élément chauffant supérieur fonctionne et le ventilateur fait circuler l'air chaud en permanence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Pièce de porc non désossée (1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique / lèchefrite	180-200	50-65
Epaule de porc en papillotte (1000 à 1500 g) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtis-serie	180-230	80-120
Poulet entier (800 à 1300 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique / lèchefrite	190-200	40-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique / lèchefrite	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4/3	Grille métallique / lèchefrite	200-220	25-35
Poisson grillé (500 à 1000 g) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 à 1200 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2/1	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4/3	Grille métallique / lèchefrite Ajoutez 1 tasse d'eau	180-200	25-35

FR

3. Convection

Température recommandée : 170 °C

Cette fonction est utile pour la cuisson d'aliments sur trois niveaux ; elle convient également pour le rôtissage. La cuisson s'effectue à partir de l'élément chauffant situé sur la paroi arrière et la chaleur est distribuée dans toute la cavité du four au moyen du ventilateur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Carré d'agneau (350 à 700 g), BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3/2	Grille métallique / lèchefrite	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes), incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Otez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Côtelettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 1000 g)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 à 1000 g)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	2	Plaque à pâtisserie	180-200	15-25

4. Grand gril

Température recommandée : 240 °C

La fonction Grand gril permet de faire griller une grande quantité d'aliments plats (ex. : steaks, escalopes panées ou poissons). Elle convient également aux tranches de pain. Ce mode nécessite l'utilisation de l'élément chauffant supérieur et de la grille.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Saucisses (épaisses) 5 à 10 morceaux	4/3	Grille métallique / lèchefrite	220	5-8 Retourner 5 à 8
Saucisses (fines) 8 à 12 morceaux	4/3	Grille métallique / lèchefrite	220	4-6 Retourner 4 à 6
Toasts 5 à 10 tranches	5	Grille métallique	240	1-2 Retourner 1 à 2
Toasts au fromage 4 à 6 tranches	4/3	Grille métallique / Plaque à pâtis-serie	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtis-serie	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4/3	Grille métallique / lèchefrite	240	8-10 Retourner 5 à 7

FR

5. Petit gril

Température recommandée : 240 °C

Ce mode est recommandé pour faire griller des aliments plats en petite quantité (ex.: steaks, escalopes panées, poissons ou tranches de pain grillées) placés au centre de la plaque. Ce mode ne sollicite que l'élément supérieur.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Petit gril.

Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Camembert au four surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon fromage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtis-serie	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, (avant préchauffage) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3/2	Grille métallique / plaque à pâtis-serie	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtis-serie	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3/2	Grille métallique / plaque à pâtis-serie	180-200	23-30

6. Chaleur par le bas + Convection

Température recommandée : 190 °C

Le mode Chaleur par le bas + Convection convient pour les mets dont la base doit être croustillante et le dessus moelleux (ex. : pizzas, quiches lorraines, tartes aux fruits à l'allemande et tartes au fromage).

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliments	Niveau	Accessoires	Température (°C)	Durée en min.
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 à 1000 g) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie	180-200	20-30
Pizza maison (500 à 1000 g)	2	Plaque à pâtisserie	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55

FR

Essais des plats

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables une fois le four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4	Convection	150-170	20-30
Biscuit de Savoie léger	Moule à gâteau (recouvert d'une protection noire, ø 26 cm) posé sur la grille métallique	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grille métallique + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100
	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

2. Faire griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.
Réglez le four sur la température maximale (300°C).

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	300	1ère face 1 à 2 2ème face 1 à 1 1/2
Hamburgers	Grille métallique Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 3	Grand gril	300	1ère face 7 à 10 2nde face 5 à 8

Nettoyage et entretien

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois internes et externes du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez-les à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Façades du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, d'éponges à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager les finitions.

Façades du four en aluminium

- Essuyez délicatement la plaque à l'aide d'un chiffon doux ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non aggressif.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas d'éponges à récurer rêches ou d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez des nettoyants pour four disponibles dans le commerce.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant pour four.

Accessoires

Nettoyez tous les ustensiles et accessoires après chaque utilisation du four et essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Pour un nettoyage facile, faites-les trempez pendant une trentaine de minutes dans de l'eau chaude savonneuse.

FR

Surface émaillée catalytique

La protection amovible est recouverte d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses contenues dans l'air circulant durant le chauffage par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four atteint une température minimale de 200°C, pendant la cuisson ou le rôtissage par exemple.

Plus la température est élevée, plus vite ces dépots brûlent.

Le four et les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, la cuisson ou le rôtissage entraîneront une carbonisation des dépôts et le nettoyage sera encore plus difficile, voire impossible dans certains cas extrêmes.

Nettoyage à la main

Assurez-vous que le four est froid avant de le nettoyer.

- Nettoyez le revêtement de protection catalytique émaillé à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs. Ne vaporisez pas de décapant pour four sur l'émail catalytique. Les produits chimiques utilisés dans ce type de décapants pourraient endommager l'émail catalytique et le rendre inefficace.

Si vous utilisez un décapant pour four sur les surfaces internes du four, retirez au préalable la protection catalytique.

Nettoyage à haute température

Avant de nettoyer le revêtement de protection catalytique à haute température, assurez-vous que les surfaces internes du four ont été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les températures élevées entraîneraient la carbonisation des dépôts fixés sur les surfaces internes du four, les rendant ainsi impossibles à nettoyer.

Si, après le nettoyage manuel, le four est encore très sale, le chauffer à haute température permet d'enlever les salissures provoquées par les projections d'huile et de graisse.

Notez que cette procédure ne permet pas d'enlever les dépôts d'épices, de sirop ou de substances du même type.

Pour venir à bout de ces taches, utilisez une solution douce composée d'eau chaude savonneuse et une brosse douce.

- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four sur la fonction Cuisson traditionnelle.
- Réglez la chaleur sur 250 °C
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure.

Il peut s'avérer utile de régler l'heure de fin du processus en programmant la fonction Heure de fin de cuisson, pour le cas où vous oublieriez d'éteindre le four une fois l'opération terminée.

Les traces de salissure résiduelles disparaîtront progressivement à chaque utilisation du four à haute température.

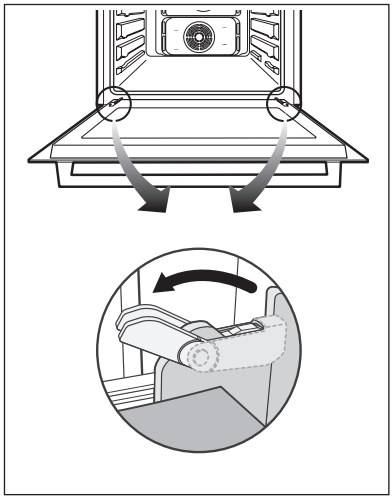
FR

Nettoyage de la porte du four

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes. La porte du four est lourde.

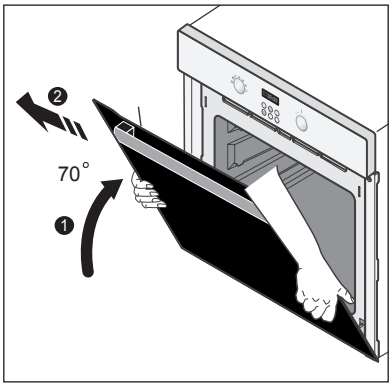
Retrait de la porte

1. Faites basculer en arrière les fixations des deux charnières pour les ouvrir.



2. Saisissez la porte du four de chaque côté au milieu.

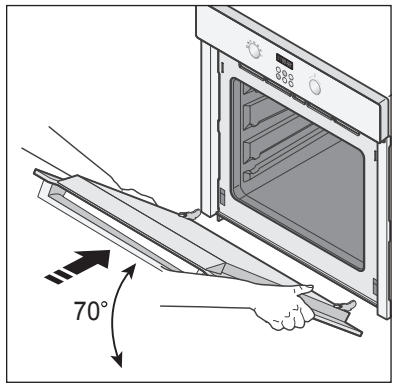
3. Faites pivoter la porte d'environ 70 ° jusqu'à ce que les charnières sortent entièrement de leur logement.



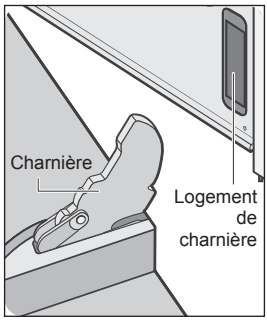
FR

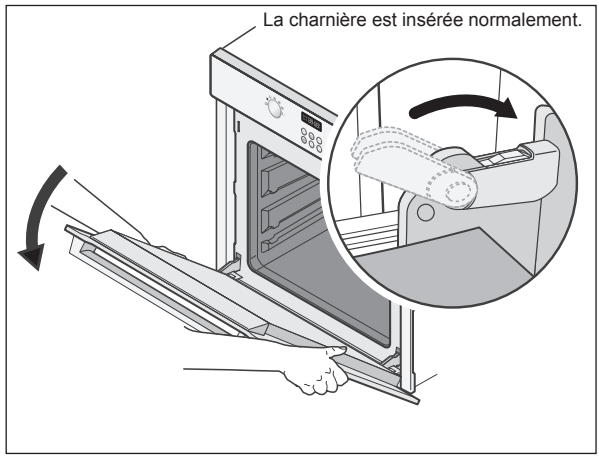
Fixation de la porte

1. Avec les fixations toujours ouvertes, alignez les charnières de la porte sur leur logement.



2. Faites pivoter la porte vers la ligne horizontale, puis refermez les fixations.





FR

Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes contre les autres. Les vitres intérieure et centrale peuvent être retirées pour être nettoyées.

AVERTISSEMENT

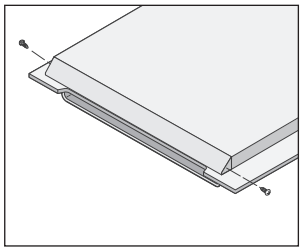
- Chaque fois que vous souhaitez retirer la porte du four, ouvrez d'abord les fixations.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface, ce qui risquerait de casser le verre.
- Une fois la porte montée, le retrait de certaines pièces (ex. : vitre) pourrait provoquer des blessures.

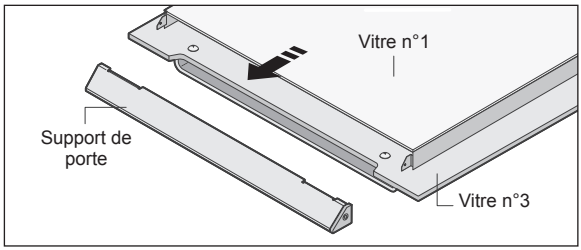
Attention

Le verre risquerait de se briser si vous exercez dessus une pression excessive, notamment au niveau des bords de la vitre avant.

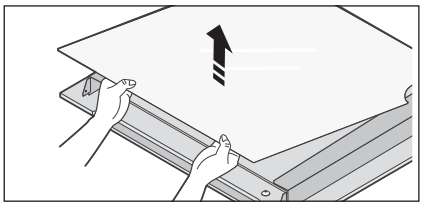
Démontage de la porte

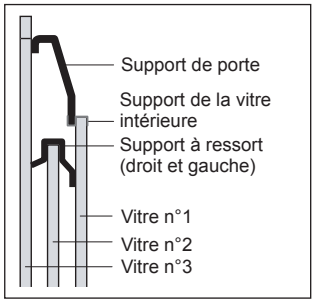
1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Otez les deux fixations et le support de porte. Retirez les deux vis servant à fixer la poignée.

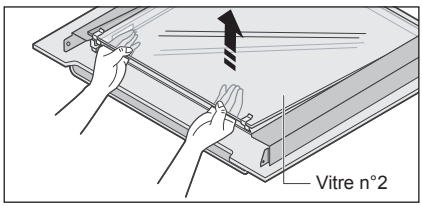




3. Retirez la vitre intérieure, ou vitre n°1, de la porte.
4. Soulevez la vitre n°2 et retirez les deux supports à ressort situés en haut de la vitre.







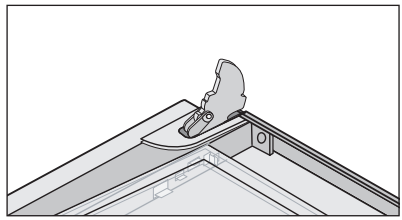
✉ Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

FR

Montage de la porte

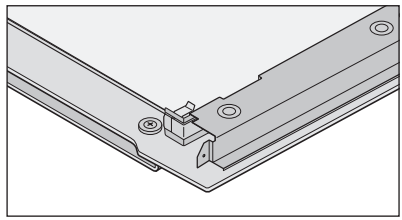
1. Nettoyez la vitre et les éléments intérieurs à l'aide d'eau chaude savonneuse.

✉ N'utilisez pas de détergents ou de tampons à récurer. Utilisez une éponge imbibée d'un nettoyant liquide ou d'eau chaude savonneuse.

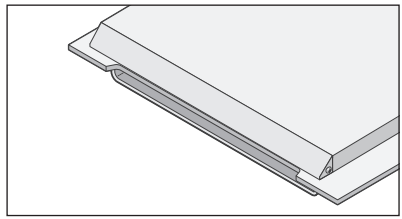


2. Fixez les deux supports à ressort sur la partie supérieure de la vitre n°2 et remettez celle-ci en place.

3. Fixez la vitre n°1, le support de porte et les fixations sur la porte.

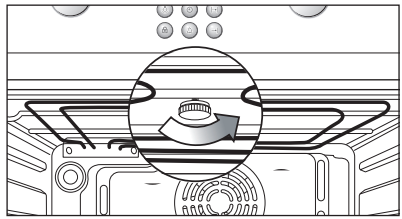


4. Serrez les deux vis des deux côtés de la porte.

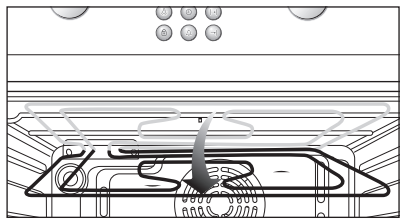


Nettoyage de l'élément chauffant supérieur

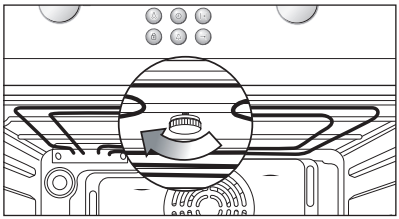
1. Retirez l'écrou circulaire supérieur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant le haut de l'élément chauffant.



L'avant de l'élément chauffant supérieur s'incline vers le bas.



2. Une fois le nettoyage terminé, placez le haut de l'élément chauffant sur son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.



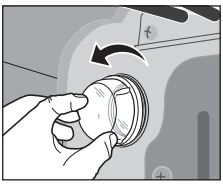
Remplacement de la lampe

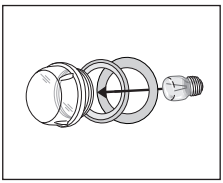
☛ **Risque d'électrocution !**
Avant de remplacer l'ampoule électrique du four, lisez attentivement les consignes ci-dessous :

- éteignez le four ;
- débranchez le four de la prise murale ;
- protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.

✉ Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Remplacement de l'ampoule arrière et nettoyage du cache en verre





1. Retirez le cache en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Retirez la bague métallique et le joint, puis nettoyez le cache en verre.

3. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.

4. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.

5. Remettez le cache en place.

FR

Questions fréquentes et dépannage

Que faire si le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si l'une des solutions suivantes permet de résoudre le problème :

- Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four.
- L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).
- Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été appliqués.
- Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.

Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après en avoir réglé la fonction et la température ?

Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?

Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.

Que faire si l'affichage de l'horloge clignote ?

Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'horloge »).

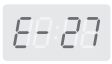
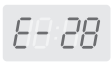
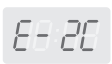
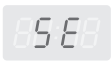
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?

La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de la lampe »).

Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?

Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

Codes d'erreur et de sécurité

Codes d'erreur et de sécurité	Fonctions générales	Solution
  	**ERREUR CAPTEUR TEMP**	**Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.**
	DISPOSITIF D'ARRET DE SECURITE Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	**Eteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.**
	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	**Contactez le service après-vente Samsung le plus proche.**

Caractéristiques techniques

FR

Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 L
Puissance de sortie	3 400 W MAXI.
Poids	
Net	40 kg env.
A l'expédition	44 kg env.
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures du four	440 x 365 x 405 mm

SAMSUNG ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG(726-7864)
08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr

Code n° DG68-00126D